

Ventajas del proceso y equipo de producción de pan rallado

Introducción detallada :

El pan rallado es un tipo de aditivo alimentario muy utilizado en los alimentos fritos, utilizado principalmente en la superficie de los alimentos fritos, como pollo frito, pescado, mariscos (camarones), pollo, alitas, aros de cebolla, etc. Sus características son crujientes, suave, sabroso, delicioso y nutritivo. ¿Cómo se hacen las migas de pan? Aprendamos más sobre el proceso de producción de pan rallado y las ventajas de los equipos para hacer pan rallado.

La línea de producción de pan rallado es el equipo más utilizado para hacer pan rallado y también el equipo. Consiste en una mezcladora de harina, un elevador de tornillo, una extrusora de doble tornillo, un elevador, una trituradora / trituradora, un transportador, un tamiz, una secadora, una enfriadora y una máquina empacadora. El flujo del proceso es la preparación de la materia prima, trituración, mezcla, extrusión, secado, trituración, enfriamiento y empaque.



Coloque la masa en la máquina formadora, principalmente para hacer que la densidad de la masa sea lo más uniforme posible, para expulsar las burbujas de aire relativamente grandes y también para cambiar la estructura de la masa, lo que favorece la estabilidad y uniformidad. calidad de la fermentación posterior. Coloque la masa dividida en el carro de electrodos y colóquela en la sala de fermentación.

Empuje el carro de electrodos en el gabinete de maduración de electrodos para madurar. Cuando la corriente eléctrica pasa a través de la masa, debido a que la dirección de la corriente eléctrica es constante, los filamentos de fibra en la masa se organizan cuidadosamente de modo que las migas producidas tengan forma de aguja y puntiagudas, lo que cumple completamente con los requisitos de las migas de pan. Luego se enfría una vez, y luego de enfriar, se tritura, y se obtienen las migas de diferente malla con diferentes tamices. Después del segundo enfriamiento, se llevará a cabo la inspección y el empaque. Llevar a cabo después de que se complete la inspección. Luego se completa el proceso de producción de migas y las migas se almacenan en refrigeración.

La línea de producción de migas de pan es un nuevo tipo de equipo de alta eficiencia. El equipo tiene un alto grado de automatización y es muy sencillo y cómodo de operar. Solo se necesitan de una a dos personas para completar la producción de pan rallado. Puede ahorrar mucho mano de obra y mejorar la eficiencia del trabajo. Con la máquina para hacer pan rallado, puede completar fácilmente la producción de pan rallado.



Ventajas de la línea de producción de pan rallado:

- 1 La transmisión por correa se utiliza entre el motor y la caja de cambios para reducir el consumo de energía.
- 2, el sistema de lubricación automática puede reducir el consumo de energía y prolongar la vida útil.
- 3 El sistema de ajuste de la cuchilla para colgar, el asiento de la cuchilla y el sistema de ajuste de la presión del cojinete pueden ajustar la cuchilla con precisión y rapidez.
- 4 El tornillo está hecho de acero aleado y el tornillo de montaje segmentado es adecuado para más tipos de materiales y productos.
- 5 La alimentación, el dispositivo de transmisión principal y el dispositivo de corte giratorio adoptan un motor de velocidad de conversión de frecuencia, con una transmisión más fuerte y un funcionamiento estable.
- 6 La máquina de migas adopta el nuevo proceso de producción de migas. El producto final es de color blanco brillante y tiene una buena textura.

Lo anterior es el proceso de producción de pan rallado y las principales ventajas de la Línea de producción de pan rallado, y todos tenemos un entendimiento específico después de leerlo. Como equipo profesional para hacer pan rallado, la línea de producción de pan rallado es una línea de ensamblaje de producción de materias primas, inflado, horneado, secado hasta productos terminados, que tiene muchas ventajas y una gran comodidad a la producción de pan rallado.